

Presupuesto para preparar una porción de mi producto.
presupuesto sandwich con pollo:

pan — 1000
lechuga — 800
queso frito — 4.000 → 300 loncha x 3 = 900
utilizo 2 lonchas
pechuga — 4900
insumos. Porción
1000 pesos

pan
lechuga
queso
pollo

precio del producción =

precio al producto al costo = 3700 =

precio de venta = a 8.000 y utilidad. 4.300

noizim

Manual del empleado Futura Kiwi's es una empresa con una diversidad de productos y estemos encantados que haga parte de nuestro equipo de trabajo.

Futura y cafetería Kiwi's nació de un emprendimiento, el 14 de febrero 2020, que con el paso del tiempo hemos logrado consolidarlo, basándonos en la buena calidad del producto, con una amable atención al cliente buscando llegar hacer la mejor futura y cafetería, aunque es una empresa joven buscamos ser serios, con un espíritu de equipo.

1. Vestuario: todo empleado esta en la obligación de utilizar uniforme con una buena higiene personal y buena presentación.

Horarios y descanso: el empleado tendrá unos descansos en su hora de descanso y su horario de jornada laboral sera de ocho horas.

El ingreso a futura y cafetería: sera 10 minutos antes de jornada laboral.

Permisos: los permisos laborales en esta empresa deberán solicitarse con 3 días de antelación y por escrito solicitando el cumplimiento del requerimiento del permiso.

Se debe informar de las vagas a la empresa por medio de un escrito con una incapacidad.

Variaciones: según lo establecido por la ley las variaciones le acompañan al empleado de acuerdo a ellas, también se debe tener cuenta la solicitud de variaciones.

Formación de nuevos laborales: el equipo de trabajo se compromete a seguir los cursos pertinentes y contar con unas instrucciones de trabajo.

Herramientas: los trabajadores contarán con las herramientas disponibles para cumplir con su función.

Formación: futura y cafetería Kiwi's cuenta con un plan de formación, también contará con una capacitación empresarial para la formación.

Estado de las instalaciones: nuestras instalaciones cuenta con sala comens para nuestro equipo, una cocina, todo lo que está en nuestras instalaciones debe estar todo en buenas condiciones.

ordenados y manteniendo. el empleado debe cuidar el puesto de trabajo se ha de saber y este debe estar en las mejores condiciones.

nois.

manual del empleador. La cafetería también se compromete y garantiza tener adecuada las instalaciones para que sus empleados puedan trabajar en un ambiente sano, contando con todas las medidas de seguridad.

• el empleador se compromete a dar la dotación a sus trabajadores anualmente.

• el empleador se compromete a prestar las capacitaciones que se requieran para la prestación de nuestros servicios.

Conclusiones al finalizar este proyecto, he comprobado que el proceso de creación de la empresa es complejo ya que depende de varios factores. Y no solo de tener dinero y/o instalación, sino que es necesario conocer los trámites necesarios para ~~hacer~~ una empresa.

la creación de una empresa y saber ante qué organismos hay que realizarlos

- realizar un estudio de mercados
- elaborar un plan de negocio
- aprender diferentes formas de financiación

noisubortn

perfil del cliente sería tanto hombres como mujeres.
entre las edades de 7 años y 90 - donde puedan encontrar
bebidas como café jugos naturales batidos una
amplia gama en servicios de friteria. sandwichs

tomare como base lo establecido en la resolución 2674
del 2013 que es aquel que emite el concepto sanitario
una vez realice la inspección vigilancia y control -
normas de Bioseguridad

dentro de las normas de Bioseguridad
tomaremos como base la resolución 749 del 2020 donde
se recomienda una distancia minima de dos metros
contar con los elementos de protección personal y de
Bioseguridad.

Diseño metodológico = el mi proyecto es descriptivo, ya que se
describe todos sus componentes principales como estudios
de encuestas. también documental ya que recopila
información en los productos, Gaseosas.

007130920

ovits

007130920

Desarrollo-

Sábado = 18 9 2021

- 1 voy a utilizar empaques desechables con todos los protocolos. para domicilios
- 2 para mi es el desechable. por que es más higienico hacer un correcto uso. y proteger muy bien los alimentos y aislar los alimentos de los factores ambientales. y es importante escoger bien el material para los alimentos. y usar empaques biodegradables.
- 4 en caso de domicilio. Seria transportado en moto la cual llevaria un cubiculo. acorde al producto donde se pueda conservar tanto el calor y la refrigeración.
- 5 dependiendo el producto ira en un empaque a lo requerido. y con todos los protocolos



Bevchable
e bebidas



Canasta



Yoga



Chips





Portafolio de servicios

CAFETERIA Y FRUTERIA KIWIS

Un sitio diferente en
la ciudad

instagram @cafeteriayfruteriakiwis
facebook cafeteria y fruteria kiwis

BIENVENIDOS

En esta delicia de la vida para pasar un rato agradable, con un ambiente fresco y agradable para poder disfrutar y compartir con los amigos. La especialidad de la casa es los postres del café y un loteo de frutas, con la mejor atención y servicio posible.

PRODUCTOS DESTACADOS

Variedad de café
Especialidad gourmet
Especialidad de chocolate
Frutas



NUESTROS PRODUCTOS

PRODUCTOS DESTACADOS DEL CAFÉ

- 1. Espresso
- 1. Americano
- 1. Cortado
- 1. Mocha
- 1. Frappuccino
- 1. Frappe
- 1. Vaso



ESPECIALIDADES DE FRUTAS

- 1. Especialidad de frutas con helado
- 1. Especialidad de frutas
- 1. Helado con frutas
- 1. Fruta con chocolate
- 1. Fruta con crema
- 1. Helado de frutas
- 1. Helado
- 1. Frutas

Ingredientes:

1/2 kg de carne de res
1/2 kg de carne de vaca
1/2 kg de carne de cordeiro

Modo de Preparar:

1. Cortar a carne em pedaços pequenos.
2. Colocar a carne em uma panela com água e sal.
3. Cozinhar a carne até ficar bem cozida.
4. Retirar a carne da panela e cortar em pedaços pequenos.
5. Colocar a carne em uma panela com óleo e alho.
6. Cozinhar a carne até ficar bem cozida.

